



CÂMARA MUNICIPAL DA MURTOSA

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO COM PUBLICAÇÃO EM JOUE

PARA

Fornecimento de refeições para os alunos dos jardins-de-infância, 1º, 2º, 3º ciclos e Secundário, do Concelho da Murtosa

Preço Base: 475.179,00 € + IVA (13%)

Índice

Cláusula 1ª.....	4
(Objeto e especificações do serviço/fornecimento).....	4
Cláusula 2ª.....	22
(Preço base).....	22
Cláusula 3ª.....	23
(Contrato).....	23
CAPÍTULO II – OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS.....	24
Secção I - Obrigações do Cocontratante.....	24
Subsecção I - Disposições gerais.....	24
Cláusula 4ª.....	24
(Obrigações principais do cocontratante).....	24
Cláusula 5ª.....	25
(Período de vigência do contrato).....	25
Cláusula 6ª.....	25
(Entrega das refeições escolares objeto do contrato).....	25
Subsecção II - Dever de sigilo.....	26
Cláusula 7ª.....	26
(Objeto do dever de sigilo).....	26
Secção II – Obrigações do Município da Murtosa.....	26
Cláusula 8ª.....	26
(Preço contratual).....	26
Cláusula 9ª.....	26
(Condições de Pagamento).....	26
CAPÍTULO III – PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO.....	27
Cláusula 10ª.....	27
(Penalidades contratuais).....	27
Cláusula 11ª.....	29
(Força maior).....	29
Clausula 12ª.....	30
(Resolução por parte do contraente público).....	30
Clausula 13ª.....	30
(Responsabilidade).....	30
Clausula 14ª.....	31
(Patentes, licenças e marcas registadas).....	31
Clausula 15ª.....	31
(Proteção de Dados pessoais e sigilo).....	31
Clausula 16ª.....	32
(Modificações do Contrato).....	32
Cláusula 17ª.....	33
(Foro competente).....	33

Cláusula 18ª.....	33
(Subcontratação e cessão da posição contratual).....	33
CAPÍTULO IV - CLÁUSULAS finais.....	33
Clausula 19ª.....	33
(Legislação aplicável).....	33
Nota Final.....	34
(Visita ao local).....	34

Aquisição de serviços de fornecimento de refeições para os alunos dos jardins-de-infância, 1º, 2º, 3º ciclos e Secundário, do Concelho da Murtosa

Cláusula 1ª

(Objeto e especificações do serviço/fornecimento)

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas contratuais cujo objeto principal é o “FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA OS ALUNOS DOS JARDINS-DE-INFÂNCIA, 1º, 2º, 3º CICLOS E SECUNDÁRIO DO CONCELHO DA MURTOSA, PARA O ANO LETIVO 2025/2026.

2. Quantidades e especificações técnicas a satisfazer:

▪ O **serviço de confeção e fornecimento de refeições escolares** visa assegurar uma alimentação completa, equilibrada, variada e adequada às necessidades da população do ensino do pré-escolar e dos 1º, 2º, 3º ciclos e Secundário, segundo princípios preconizados pelas normas de alimentação definidas pelo Ministério da Educação e na observância das normas gerais de higiene alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios. Neste fornecimento deverão ser incluídos os guardanapos de papel (folha simples de 33*33 cm) e toalhetes de papel para tabuleiros (30*45 cm), ambos de tamanho adequado ao efeito, em quantidade e qualidade adequada.

- ✓ As refeições são confeccionadas e servidas nas duas cozinhas indexadas às escolas – Escola EB 2, 3 e Secundário Padre António Morais da Fonseca (doravante designada de PAMF) e Escola Básica e Integrada com Jardim de Infância da Torreira (doravante designada EB Torreira). O pessoal afeto para este efeito é assegurado pelo prestador de serviços.
- ✓ As instalações das escolas PAMF e EB Torreira são geridas pelo Município da Murtosa na sequência da transferência de competências, ocorrida entre a administração central e local.
- ✓ As refeições escolares do Centro Escolar da Saldida (CES), do Centro Escolar do Monte (CEM) e do Centro Escolar de S. Silvestre CESS), ou, em caso excecionais, de outras instalações a indicar pelo Município da Murtosa (CMM), são confeccionadas na PAMF e embaladas em condições de higiene e segurança alimentar para serem transportadas.
- ✓ O transporte das refeições escolares para as escolas referidas anteriormente, é assumido pelo Município da Murtosa, e efetua-se nas devidas condições e nos termos da lei (Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004 e respetivas alterações e demais legislação em vigor aplicada ao setor).

- ✓ A entrega das refeições escolares transportadas ocorre nas instalações da cozinha da PAMF e deverá ser feita em condições de rigorosa qualidade e segurança alimentar.
- ✓ As refeições escolares transportadas para as escolas referidas no ponto anterior serão servidas aos alunos por pessoas afetas à CMM.
- ✓ As capitações a praticar e a Lista de Alimentos Autorizados são as definidas pela DGE, adequadas à população escolar, designadamente as Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares, de junho de 2018, ISBN 978-972-742-415-3 e a demais legislação que lhe sucedam, que preconiza as orientações sobre ementas em refeitórios escolares, uma dieta mediterrânea, recomendando-se no ponto 6, a possibilidade de poderem ser servidas ementas alternativas, quando devidamente justificadas por ordem médica.
- ✓ O prestador deve ainda conhecer e implementar as orientações específicas emitidas pela DGEstE, DGS e DGE, executando quaisquer adaptações que se considerem necessárias ao serviço e ser possuidor das licenças e / ou normas de conformidade exigidas por Lei para operar na área em questão, podendo o Município da Murtosa exigir ao adjudicatário a sua apresentação.

NOTAS

1. A preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte de matérias primas, manuseamento e colocação à disposição do público consumidor de géneros alimentícios é inteiramente da responsabilidade do adjudicatário, e devem realizar-se em condições de higiene, de acordo com o Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios, nos termos do Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, com as alterações introduzidas pelo Dec. Lei 223/2008 de 18 de novembro e o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004 com as respetivas alterações e demais legislação em vigor aplicada ao setor.
2. O adjudicatário é responsável civilmente e criminalmente pela higiene e segurança alimentar e HACCP, bem como pelas condições higio-sanitárias associadas ao fornecimento de refeições escolares.
3. O adjudicatário deve implementar todos os procedimentos recomendados pela Direção-Geral de Saúde (DGS), Direção-Geral de Educação (DGE), Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares (DGEstE), Serviços de Proteção Civil e provenientes dos serviços técnicos do Município da Murtosa. Obriga-se ainda o cocontratante a implementar imediatamente quaisquer orientações suplementares emanadas no decorrer deste procedimento.

2.1. Quantidades estimadas das refeições escolares:

A quantidade global estimada é de 158.393 refeições escolares, prevendo-se a distribuição nos seguintes termos:

Escola	Nível de Ensino	n.º refeições	
		2025	2026
Centro Escolar da Saldida (CES)	Pré Escolar	3100	5665
	1º Ciclo	8907	16435
Centro Escolar do Monte (CEM)	Pré Escolar	2200	3833
	1º Ciclo	5033	8281
Centro Escolar S. Silvestre (CESS)	Pré Escolar	2140	3700
	1º Ciclo	3986	6290
EBI JI Torreira	Pré Escolar	3022	5224
	1º Ciclo	5706	9500
Padre António Morais da Fonseca (PAMF)	2º Ciclo	5695	11642
	3º Ciclo	7350	15480
	Secundário	3258	6900
EBI JI Torreira	2º Ciclo	2623	5382
	3º Ciclo	2241	4800
Total		55261	103132

Mais se informa que o numero médio de refeições diárias a confeccionar em cada cozinha é o seguinte:

Escola	n.º médio de refeições a confeccionar por cozinha
Padre António Morais da Fonseca (PAMF)	495
EBI JI Torreira	159

a) Durante a vigência do contrato o fornecimento das refeições será efetuado de acordo com as necessidades do Município, podendo este ser inferior às quantidades estimadas para o período do contrato, como tal as quantidades apresentadas no mapa supra tem carácter provisório e meramente indicativo, encontrando-se sujeito a eventuais alterações, decorrentes do ordenamento da rede escolar ou outras situações de força maior.

Agrupamento	Escola /JI	Local de Fornecimento	Com prolongamento
Agrupamento de Escolas da Murtosa	Escola EB 2,3 e Secundário Padre António Morais da Fonseca (PAMF)	Refeitório Escola Padre António Morais da Fonseca	Sim
	Centro Escolar da Saldida (CES)	Refeitório do CES	Sim
	Centro Escolar do Monte (CEM)	Refeitório do CEM	Sim
	Centro Escolar de S. Silvestre (CESS)	Refeitório do CESS	Sim
	Escola Básica Integrada com Jardim de Infância da Torreira	Refeitório da Escola da Torreira	Sim

2.2. Quadro moradas e contactos

	Escola/JI	Morada	Contacto
Agrupamento de Escolas da Murtosa	Escola EB 2,3 e Secundário padre António Morais da Fonseca (PAMF)	Rua da Saldida – Apartado 11 Monte 3870 – 218 Murtosa	234 830 020
	Centro Escolar da Saldida (CES)	Rua da Saldida Monte 3870 – 218 Murtosa	234 830 020
	Centro Escolar do Monte (CEM)	Rua Jornal O Concelho da Murtosa Monte 3870 – 288 Murtosa	234 865 717
	Centro Escolar de S. Silvestre (CESS)	Rua Padre Manuel Ruela Pombo Bunheiro 3870 – 030 Murtosa	234 866 255
	Escola Básica Integrada com Jardim de Infância da Torreira	Avenida da Circunvalação 3870 – 336 Torreira	234 830 010

3. Especificações do fornecimento de refeições escolares:

Ementas e Alimentos Autorizados

3.1. Na elaboração das ementas deverão ser tomadas em conta a composição, o equilíbrio nutricional, preferindo a utilização de produtos da época sazonal em perfeito estado de salubridade e frescos, naturais e de boa qualidade. As ementas devem seguir, escrupulosamente, as orientações definidas na Circular n.º 3097/DGE/2018, nomeadamente o constante no documento ‘Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares’.

3.2. A composição da ementa diária da refeição escolar será a constante nos números seguintes:

a) Uma sopa baseada em vegetais frescos, no mínimo de três qualidades, incluindo batata e/ou batata doce, e pelo menos duas vezes por semana leguminosas secas (por exemplo: ervilha, grão, lentilha, feijão). Desaconselha-se a preparação de sopas que envolvam produtos de origem animal, (carne, peixe, natas,...). No entanto, esta recomendação, em situações pontuais não deve ser considerada como uma proibição, desde de que a cozinha reúna condições para a sua preparação, esporadicamente poderão ser realizadas.

A frequência da sopa passada ou triturada deve ser limitada no máximo a duas vezes por semana.

b) Um prato de carne ou peixe ou ovo, alternando diariamente, dando sempre preferência às carnes brancas (frango, peru, coelho) em detrimento das carnes vermelhas.

c) Os acompanhamentos básicos, tais como arroz, massa ou batata, deverão ser alternados e, pelo menos uma vez por semana, deverá ser incluído as leguminosas, por exemplo, feijão, ervilhas ou grão de bico.

d) Todos os dias deverão estar presentes legumes no prato, cozidos ou em salada crua, respeitando a época sazonal sempre que possível, devendo ocupar cerca de um quarto do prato principal.

Nas escolas PAMF e EB Torreira, os legumes crus devem ser servidos diariamente em prato separado e preparado com as quantidades adequadas, no mínimo três variedades diárias, passíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos alunos. Para tempero deverá, diariamente, ter disponível na zona das saladas: azeite virgem extra, vinagre balsâmico, cebola laminada e oregãos e embalagem adequada ao tempero e metades de limão.

e) O ovo poderá ser utilizado como acompanhamento da refeição ou como prato principal, pelo menos duas vezes por mês, de quinze em quinze dias.

f) Deverão ser contemplados todos os tipos de confeção, tais como cozidos, grelhados, caldeiradas, assados, jardineiras e estufados, etc..., alternando diariamente.

g) No caso dos salteados deverão estar presentes apenas uma vez por semana e serem reservados para as batatas ou legumes.

h) Um pão de “mistura”, preferencialmente “pão vida”, de acordo com as especificações da DGE e AIPAN - Associação dos Industriais de Panificação, Pastelaria e Similares do Norte (embalado e com cerca de 45gr), por criança, devendo, no entanto, ser seguidas as seguintes regras:

- O pão poderá ser substituído, uma vez por semana, por broa de milho ou pão de centeio, individualmente embalado, não contendo mais de 1g de sal por 100g de pão.

i) Uma sobremesa, constituída por fruta fresca, gelatina, sobremesa láctea (arroz-doce, aletria, leite creme ou pudim) ou iogurte.

j) A fruta fresca deve ser servida pelo menos três vezes por semana, devendo ser de tipo variado, em estado de maturação adequado, em boas condições de apresentação e sem sinais de contaminação ou podridão, preferencialmente fruta sazonal.

k) A sobremesa doce, incluindo fruta cozida ou assada, deverá surgir apenas uma vez por semana e quando não forem utilizados fritos. No caso de fruta cozida ou assada a sua confeção não deverá incluir açúcar ou geleia.

l) Será interdita a utilização de sobremesas instantâneas, exceto mousse de chocolate, pudim e gelatina, devendo ser a última exclusivamente de origem vegetal.

m) Não poderá ser utilizado fruta em calda como sobremesa.

n) Nos dias em que a sobremesa seja doce, deve ser fornecida fruta em acréscimo, numa percentagem aproximada de 10%, destinada às crianças que não possam ou não queiram sobremesa doce.

o) A fruta servida como sobremesa e a salada fresca servida como acompanhamento deverá ser servida já lavada e desinfetada;

p) Nas refeições (sopa + prato e respetivo acompanhamento vegetal) a gordura utilizada para a confeção e tempero deverá ser, obrigatoriamente, o azeite de boa qualidade, do tipo “Virgem Extra”. Dá-se como alternativa de utilização o óleo de amendoim apenas para as frituras. Na sopa, o azeite deverá ser adicionado em cru.

q) Em pratos cozidos de peixe ou de carne, sempre que seja necessária adição de azeite, deverá o adjudicatário garantir a entrega de garrafas de azeite “Virgem Extra” (conforme legislação em vigor para o setor), ficando ao encargo das assistentes operacionais e pessoas afetas ao refeitório a colocação do azeite em cada prato de cada criança. A mesma recomendação para o vinagre, para tempero de saladas em cru, juntamente com o azeite.

r) A água é a única bebida permitida e servida nos refeitórios escolares. É servida da rede ou através de jarros que devem estar cobertos.

No pré escolar e primeiro ciclo é da responsabilidade das pessoas afetas ao serviço de refeições escolares servir a água às crianças.

3.3. As refeições deverão respeitar o escalão etário a que se destinam (3 aos 18 anos), quer na quantidade quer na qualidade, suprimindo os produtos não aconselháveis e que possam influenciar negativamente a saúde ou os hábitos alimentares das crianças.

3.4. Na prestação do serviço de refeições, o adjudicatário deve ter em linha de conta o facto de algumas crianças e/ou jovens poderem desejar repetir a sopa e/ou os alimentos constituintes do prato principal da ementa diária. Assim:

- **Pratos combinados** (feijoada; empadão de atum; massa de atum; rancho, etc): Caso se verifique que, de acordo com as características específicas dos grupos/escolas, a dose unitária definida não é suficiente para suprir as necessidades dos alunos, o adjudicatário obriga-se, antecipadamente e diariamente, a proceder aos necessários ajustes, aumentando as quantidades dos alimentos entregues nessas escolas em cada refeição. Este reforço deve ter em conta o histórico de cada escola (através das evidências recolhidas durante o processo de acompanhamento e controlo) de modo a antecipar situações de insuficiência de quantidade de refeição. Estima-se que a possibilidade de aumento/reforço seja proporcionado, pelo menos, a 1/3 dos alunos do total diário.

- **Pratos à posta** (por ex. filetes, pescada, coxa de frango, tesourinhos, etc): com vista a evitar situações de insuficiência de quantidade de refeição, o adjudicatário, deverá (obrigatoriamente) aumentar/reforçar a quantidade diária em 10% do número diário de refeições solicitadas, por escola.

3.5 Será interdita a utilização de:

- molhos industriais;
- Vísceras na confeção de qualquer prato;
- bacon, carnes gordas e chispe na confeção de cozido à portuguesa, feijoada e rancho, refeições que poderão ser servidas apenas uma vez por mês;

- produtos liofilizados como o puré de batata industrial, base para sopa, fécula de batata, entre outros na confeção da sopa;
- caldos de carne ou peixe, bem como de intensificadores de sabor.

3.6. Por razões de ordem médica ou religiosa o adjudicatário obriga-se a fornecer uma refeição de dieta, de acordo com a solicitação da entidade adjudicante, que poderá ocorrer no próprio dia da encomenda diária da refeição escolar.

Deverá ser acautelado que, em casos de alergias alimentares graves ou intolerâncias alimentares, o adjudicatário obriga-se a fornecer uma refeição adequada à criança, desde que essa necessidade seja devidamente comprovada através de atestado médico.

3.7. A designação das ementas deverá ser clara e completa de modo a compreender-se a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo “arroz alegre” ou “frango à espanhola”, descrevendo todos os alimentos que fizerem parte da refeição, assim como o tipo de sobremesa a ser servida (no caso de ser fruta especificar o tipo de fruta).

3.8. A empresa deverá enviar a proposta das ementas para o mês seguinte, até ao dia 10 (dez) do mês anterior, para o e-mail do gestor do contrato, se possível em formato digital, de modo a que o gestor do contrato possa aprovar e efetuar as necessárias e eventuais propostas de alteração.

Nota: O adjudicatário é obrigado a alterar as ementas/pratos/géneros alimentícios, sempre que solicitado pelo adjudicante.

3.9. As ementas aprovadas pelo Município da Murtosa deverão ser enviadas pelo adjudicatário às escolas até 15 (quinze) dias antes da semana a que se referem.

3.10. O adjudicatário deverá assegurar a diversidade e composição das ementas nos 4 (quatro) elementos que a compõem (sopa, prato principal, sobremesa, pão), não devendo, haver ementas repetidas em 3 (três) semanas.

3.11. As ementas a entregar, devem fazer-se acompanhar sempre, da respetiva ficha técnica que indicará:

- a composição da refeição;
- a matéria prima utilizada;
- descrição dos métodos culinários;
- valor energético da refeição;
- a contribuição calórica dos diferentes macronutrientes (lípidos, glícidos e proteínas).

3.12. Matéria-prima alimentar

3.12.1 O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado no mínimo duas vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas. A receção da matéria-prima deve ser feita logo ao início da manhã ou a meio da tarde, de forma a não prejudicar ou interferir com o horário de confeção e serviço de distribuição das refeições escolares.

3.12.2. O aprovisionamento de matéria-prima não perecível deve ser efetuado no mínimo semanalmente, nos dois refeitórios (PAMF e EB Torreira) de modo a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem. De igual modo a receção da matéria prima deve ser entregue no início ou a meio da tarde, de forma a não interferir com o horário de confeção e serviço de distribuição das refeições escolares.

3.12.3 A matéria-prima alimentar fresca, refrigerada ou descongelada não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade de produção. O equipamento de frio dos refeitórios não se destina à congelação dos alimentos, mas apenas à manutenção de produtos já congelados.

3.12.4 Na matéria-prima alimentar fornecida devem, sempre que possível, privilegiar-se os produtos certificados provenientes de meios de produção com métodos de produção integrada.

3.13. Preparação e arrumação das instalações

3.13.1. No âmbito da execução do contrato, o prestador de serviços assegurará, com o número de pessoas afetas a cada um dos refeitórios, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório para que garanta assim as melhores condições ao seu correto funcionamento.

3.13.2. Além dos procedimentos de limpeza e arrumação realizados ao longo do período letivo, estes serviços de limpeza e arrumação deverão ainda decorrer da seguinte forma:

- I. um dia antes do início do fornecimento das refeições – início do ano letivo;
- II. um dia após o encerramento ou um dia antes da reabertura – períodos de interrupção letiva;
- III. um dia imediatamente após o encerramento do refeitório – final do ano letivo.

3.14 Confeção de alimentação para outros fins e utilização de sobras

3.14.1. É vedado ao prestador de serviços confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório, nomeadamente no bufete da escola, ou no âmbito de outros contratos com outras entidades.

3.14.2. Excetua-se o fornecimento de refeições escolares destinadas a alunos de outras escolas do agrupamento, refeições essas para as escolas CES, CEM e CESS.

3.14.3. Excetua-se, também, o fornecimento de refeições escolares destinadas a atividades específicas, que sejam indicadas formalmente pelo Município da Murtosa ou pela Direção do Agrupamento de Escolas da Murtosa.

3.14.4. As sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizadas na confeção de outras refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídas, sempre que a escola não as solicite no âmbito de medidas pedagógicas de combate ao desperdício alimentar.

3.15. Fornecimento das refeições escolares

3.15.1. O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias do fornecimento de refeições (conforme legislação em vigor do setor), correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar ou outros provocados por falhas na qualidade e quantidade do fornecimento.

3.15.2. O adjudicatário deve garantir que a temperatura de acondicionamento da refeição no ato de entrega é, no mínimo, igual a 65°C. Por forma a comprovar a temperatura dos alimentos, deverá o adjudicatário proceder aos registos diários de temperatura e, caso o Município da Murtosa pretender fazer a consulta, dever-se-á facultar a documentação.

Nota: Caso a refeição a quente se encontre abaixo dos 65°C, a mesma será rejeitada de imediato e o adjudicatário deverá repor a refeição no prazo máximo de 30 (trinta) minutos. Caso o prazo estipulado não seja cumprido o Município da Murtosa reserva-se o direito de satisfazer a necessidade por outros meios, imputando os custos à entidade.

3.15.3. As refeições escolares transportadas para as escolas CES, CEM e CESS devem ser produzidas diariamente na PAMF e entregues, neste local e no próprio dia, nas devidas condições, entre as onze horas (11h) e as onze horas e quinze minutos (11h15m), podendo haver ajustamentos de acordo com as indicações do Município da Murtosa.

As refeições transportadas são acondicionadas em recipientes isotérmicos adequados e específicos para sólidos e líquidos, consoante os casos, de fácil higienização e que garantem as temperaturas adequadas na distribuição e conservação das mesmas, exigidas por lei, devidamente isolados para evitar o derrame do líquido aquando o seu transporte. Estes recipientes isotérmicos são fornecidos pelo Município da Murtosa e são da sua pertença.

3.15.4. O número de refeições será confirmado pelas secretarias da PAMF e da EB Torreira até às nove horas e trinta minutos (9h30m) do dia a que se destinam, bem como a necessidade de dietas, caso se aplique, para o próprio dia.

3.16 Pessoal a afetar ao serviço

3.16.1. O número de trabalhadores a afetar nos refeitórios da PAMF e EB Torreira, desde o início da prestação de serviço até à sua conclusão é da responsabilidade do prestador de serviços, e deve respeitar o número mínimo a seguir indicado:

Escalão	N.º médio de refeições/dia	Nº trabalhadores a tempo inteiro (40h semanais)	Nº trabalhadores em tempo parcial (20h semanais)	Nº total de Trabalhadores
A	≤ 100	2	0	2
B	> 100 e ≤ 130	2	1	3
C	> 130 e ≤ 170	3	0	3
D	> 170 e ≤ 200	2	2	4
E	> 200 e ≤ 250	2	2	4
F	> 250 e ≤ 300	3	1	4
G	> 300 e ≤ 350	3	2	5
H	> 350 e ≤ 400	4	1	5
I	> 400 e ≤ 450	4	2	6
J	> 450 e ≤ 500	5	1	6
L	> 500 e ≤ 600	5	2	7
M	> 600 e ≤ 700	6	2	8
N	> 700	7	2	9

3.16.2. No que respeita a categorias dos trabalhadores a afetar a cada refeitório:

a) Nas situações de horário completo (40h semanais) deverá incluir obrigatoriamente um cozinheiro de 2.^a, um preparador de fabrico de refeições e os restantes ajudantes de refeitório;

b) Nas situações de horário parcial (20h semanais) deverá incluir ajudantes de refeitório, e as 20 horas semanais podem ser distribuídas uniformemente, ao longo da semana, ou em função dos dias com maior consumo médio de refeições, equivalendo a carga horária, no mínimo, a dois dias e meio de trabalho semanal.

3.16.3. O número de trabalhadores afetos ao serviço não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao prestador de serviços o reforço de pessoal.

3.16.4. Os estagiários eventualmente afetos ao serviço não poderão ser incluídos no rácio previsto na referida tabela.

3.16.5. O número de trabalhadores a afetar ao serviço deve ser ajustado em função do acréscimo ou redução do número médio de refeições.

3.16.6. O prestador de serviços deverá assegurar a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivo de doença ou impedimento semelhante, por um período superior a dois dias.

3.16.7. O prestador de serviços é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, no equipamento, no material e a terceiros.

3.16.8. O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao prestador de serviços.

3.16.9. O Município da Murtosa pode solicitar ao prestador de serviços (assegurando o cumprimento do tratamento de dados pessoais ao abrigo do RGPD), sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:

- a) Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;
- b) Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
- c) Horário de Trabalho;
- d) Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.

3.16.10. É obrigatória a afixação dos mapas do pessoal com indicação dos nomes e horário de trabalho, em cada refeitório, desde a entrada em vigor do contrato.

3.16.11. O pessoal a afetar ao serviço deverá ser portador de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (ficha de aptidão).

3.16.12. O prestador de serviços fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal afeto ao serviço, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.

3.16.13. O prestador de serviços é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal afeto ao serviço e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivos de acidente de trabalho.

3.16.14. Da apólice do seguro contra acidentes de trabalho deve constar cláusula pela qual a entidade seguradora se compromete a mantê-la válida até ao termo do contrato.

3.16.15. O pessoal que ficará responsável pelo embalamento, confeção e entrega das refeições deverá ter formação adequada e cumprir a regulamentação existente, bem como manifestar adequação nas atitudes e posturas no relacionamento com os elementos das escolas. Em caso de falha grave e reiterada do cumprimento das obrigações por parte de algum colaborador da empresa, o Município da Murtosa reserva-se ao direito de solicitar a sua substituição, no prazo máximo de 5 dias úteis..

3.16.16. São da exclusiva responsabilidade do prestador de serviços as obrigações relativas ao pessoal afeto ao serviço, à sua aptidão profissional e à sua disciplina.

3.16.17. O prestador de serviços deve designar um técnico (com a qualificação de nutricionista ou área similar), a quem será atribuída a direção técnica da presente contratação e que o representará:

- Junto do Município da Murtosa,
- Junto do órgão de gestão de cada Escola e Agrupamento.
- Na comissão de verificação do fornecimento de refeições e nas vistorias periódicas a realizar pelo Município da Murtosa no início e no decorrer do contrato.

3.16.18. O prestador de serviços deve designar a(s) pessoa(s) responsável(is) pela distribuição diária nos refeitórios da PAMF e EB Torreira devendo garantir que a(s) pessoa(s) responsável(is) por essa distribuição, possuem conhecimentos técnicos e específicos no que concerne aos princípios de higiene e segurança alimentar.

3.16.19. O Município da Murtosa pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental das habilitações das pessoas afetas à prestação de serviços/fornecimento, devendo o adjudicatário fornecê-la no prazo de 5 (cinco) dias.

4. Responsabilidades, fiscalização e acompanhamento do contrato

4.1. O adjudicatário estará sujeito à fiscalização do Município da Murtosa que será assegurada pelo gestor do contrato. Para manter uma articulação permanente com a entidade adjudicante no âmbito do presente fornecimento, o adjudicatário obriga-se a deslocar-se, sempre que seja solicitado pelo Município da Murtosa, aos serviços de educação, nas horas a determinar pela fiscalização, para efeitos da entidade adjudicante transmitir anomalias ocorridas e/ou questões pertinentes que se relevem de interesse para o adequado cumprimento do contrato. Este procedimento não invalida a existência de outras vias e frequências de contacto, nomeadamente telefónica, eletrónica ou outra de modo a agilizar a comunicação e promover a correção de situações advenientes.

4.2. O Município da Murtosa poderá fiscalizar o cumprimento das leis e regulamentos aplicáveis e, bem assim, das cláusulas do contrato de fornecimento de refeições escolares, podendo para tanto, exigir-lhes as informações e os documentos que considerar necessários.

4.3. A fiscalização dispõe, no exercício das suas funções, de livre acesso a todos os equipamentos afetos ao fornecimento e a todas as instalações do Município da Murtosa e cedidas ao adjudicatário para o cumprimento das suas funções, inerentes ao fornecimento das refeições escolares .

4.4. O adjudicatário é obrigado a dar conhecimento à fiscalização do telefone do(s) técnico(s) responsável(is) pelo fornecimento e do(s) encarregado(s) adstritos às refeições, de forma a ser possível alertá-los sempre que haja a necessidade de efetuar trabalhos com urgência e para que estes disponibilizem, em tempo útil, o pessoal necessário à resolução de problemas surgidos.

4.5. Caso, a qualquer momento, venha a ocorrer a substituição de qualquer uma das pessoas afetas à prestação de serviços/fornecimento, o adjudicatário deverá informar a entidade adjudicante, por escrito, e com suficiente clareza, para que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo, no prazo de cinco dias úteis, do nome da nova pessoa designada, indicando a sua qualificação técnica, bem como indicando se a mesma pertence, ou não, aos seus quadros técnicos.

4.6. As ordens, os avisos e as notificações que a entidade adjudicante emita e que se relacionem com os aspetos técnicos da execução do respetivo fornecimento objeto de contratação poderão ser dirigidas diretamente ao/a Diretor/a Técnico/a e/ou responsável da unidade de produção, a quem deverão ser conferidos os poderes necessários para representar o adjudicatário, na presente contratação, perante a entidade adjudicante.

4.7. O/A Diretor/a Técnico/a deverá acompanhar assiduamente os trabalhos que se desenvolvam no âmbito da respetiva contratação e estar presente nos locais de realização dos mesmos, sempre que para tal seja convocado pela entidade adjudicante.

4.8. A entidade adjudicante poderá, a todo o tempo e por quaisquer motivos relacionados com o seu desempenho na prestação de serviços ou no fornecimento objeto de contratação ou que se revelem de interesse para a execução do mesmo, impor a substituição do/a Diretor/a Técnico/a e/ou responsável da unidade de produção e do pessoal afeto à confeção das refeições escolares.

4.9. Para além do/a Diretor/a Técnico previsto neste artigo, o adjudicatário deverá acautelar para o bom acompanhamento do respetivo fornecimento, incluindo a boa assessoria técnica, técnicos licenciados, preferencialmente nas áreas de Qualidade, Higiene e Segurança Alimentar e Nutricionismo.

4.10. Sempre que convocados pela entidade adjudicante e com o conhecimento prévio dos respetivos Diretores Técnicos, deverão os técnicos das áreas referidas no número anterior comparecer nos locais que a entidade adjudicante indique para discussão e resolução de eventuais problemas e/ou questões que devam ser tratadas.

4.11. O adjudicatário será responsável por todas as fases e processos inerentes ao fornecimento previsto no presente Caderno de Encargos.

5. Verificação e controlo do fornecimento das refeições escolares

5.1 a) diariamente, pelos responsáveis dos refeitórios escolares, devendo esta verificação ser registada em impresso próprio e na plataforma eletrónica disponibilizada pelo Município da Murtosa para este fim.

b) pontualmente, sempre que se verifiquem situações de *não conformidade*, ou que exijam intervenção corretiva, será enviado pelos responsáveis dos refeitórios ao serviço de educação ao cuidado ao cuidado do gestor do contrato um registo da ocorrência em causa, devidamente preenchido e fundamentado.

5.2 O adjudicatário obriga-se a facultar a verificação dos produtos em fase de armazenamento, preparação, confeção, embalamento, a documentação referente aos sistemas de HACCP, as análises microbiológicas e químicas dos produtos confeccionados, utensílios, equipamentos, superfícies e manipuladores aos representantes da entidade adjudicante.

5.3. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras e mandar proceder a análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais, bem como promover as diligências necessárias para verificar se os requisitos exigidos estão a ser cumpridos.

5.4. No caso de suspeita de intoxicação alimentar, o representante da escola deverá de imediato contactar as autoridades competentes e proceder de acordo com as instruções que lhe forem dadas, bem como informar o Município da Murtosa através dos seus serviços de educação

5.5. O prestador de serviços obriga-se a facultar, aos representantes do Município da Murtosa e aos demais serviços e organismos com competência específica, a visita às instalações/armazém, o exame dos produtos em fase de armazenamento, preparação e embalamento, preparação e confeção, bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a uma semana), a documentação referente aos sistemas de HACCP, as análises microbiológicas e químicas dos produtos confeccionados, utensílios, equipamentos, superfícies e manipuladores.

5.6. O prestador de serviços obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório, bem como o registo dos produtos inventariados.

5.7. O prestador de serviços obriga-se a recolher diariamente e por unidade de produção, o número de amostras da refeição a seguir indicado, recolhidas para sacos esterilizados, duas no princípio e duas no fim do serviço de fornecimento da refeição.

5.8. A recolha a que se refere o número anterior deve ser feita da refeição colocada na linha de *self service* e não retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos.

5.9. Após a colheita, as amostras referidas nos números anteriores são catalogadas procedendo-se do seguinte modo:

- a) Uma do início e uma do final são refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 (setenta e duas) horas na câmara de refrigeração;
- b) Uma do início e uma do final são congeladas, permanecendo obrigatoriamente durante uma semana na câmara de congelação.
- c) No refeitório da PAMF com refeições transportadas, devem ser recolhidas duas amostras antes da entrega das refeições escolares para posterior transporte, sendo uma refrigerada durante 72 horas e uma congelada durante uma semana.

5.10. O Município da Murtosa pode, a qualquer momento e sempre que o entender, recolher amostras e submeter a análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais, bem como promover as diligências necessárias para verificar se os requisitos exigidos estão a ser cumpridos.

5.11. No âmbito da execução do contrato devem ser realizadas análises microbiológicas às refeições servidas, aos equipamentos e palamenta e ao controlo microbiológico das mãos do pessoal, cinco vezes por ano letivo, de acordo com a seguinte periodicidade:

	1. ^a Recolha	2. ^a Recolha	3. ^a Recolha	4. ^a Recolha	5. ^a Recolha
Prato que está a ser servido	x		x		x
Salada exposta		x		x	
Garfo/Faca/Colher	x				
Taça sopa/prato de conduto/taça sobremesa		x			
Copo/prato sobremesa ou salada/tabuleiro			x		
Tábua de corte de carne/ /peixe/legumes				x	
Facas de preparação					x
Mãos de um funcionário a servir os utentes ou a manusear alimentos já preparados ou confeccionados – variar o mais possível as pessoas em quem é realizada a recolha	x	x	x	x	x

6. Instalações, equipamentos e material

6.1. O Município da Murtosa coloca, à disposição do adjudicatário, as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material, essencial ao presente fornecimento. Coloca ainda à disposição o equipamento necessário para o acondicionamento e transporte das refeições escolares, designadamente contentores /tabuleiros em aço inox, contentores isotérmicos, entre outros.

6.2. Consideram-se instalações do refeitório, a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos, sendo o adjudicatário responsável pela sua limpeza e manutenção.

6.3. O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros. São ainda da sua responsabilidade, independentemente das causas do desaparecimento, a reposição de todo o material normalmente conhecido por “palamenta”, constituído por tachos, panelas, tabuleiros, assim como talheres, pratos, jarros e outro material de serviço (conchas escumadeiras, pinças, etc.). A reposição deste material deverá ter lugar até ao mês seguinte após a deteção da falha o que, a não ocorrer configurará um incumprimento contratual e permitirá à autarquia adquirir todos os itens em falta, debitando o valor correspondente em dobro ao adjudicatário, em qualquer das faturas subsequentes.

6.4. Especificamente em relação aos talheres (colheres, garfos e facas), aos pratos, tigelas de sopa e sobremesa, tabuleiros e copos/canecas, o adjudicatário deverá garantir que as existências sejam, a todo o momento, no mínimo, as que recebeu do Município, no início do serviço. Para o efeito, o adjudicatário deverá manter no armazém alguma quantidade destes utensílios de forma a possibilitar a reposição imediata de qualquer falta. Em caso de não cumprimento desta obrigação, a autarquia poderá proceder à reposição dos artigos em falta, debitando posteriormente em dobro as despesas em que incorrer para o efeito.

6.5. No início da prestação do serviço deverá o município entregar ao adjudicatário o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que ficará em anexo à ata a subscrever pelas partes.

6.6. O adjudicatário deve considerar o estado dos equipamentos por si verificado aquando da visita prévia que o Município da Murtosa definirá, em data e hora para visita aos locais. A Autarquia, à luz do presente Caderno de Encargos, não aceitará quaisquer justificações de incumprimentos ou serviço não conforme sustentada no estado dos equipamentos.

6.7. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos ao Município, em bom estado de conservação e funcionamento.

6.8. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene, conservação, manutenção e funcionamento.

6.9. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados. Deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido pelo adjudicatário.

6.10. A limpeza profunda das “hottes” e dos respetivos filtros caberá ao adjudicatário. Em relação aos filtros, o adjudicatário deverá proceder à operação fora das instalações. Durante a ação de limpeza, os filtros retirados para o efeito deverão ser substituídos por outros idênticos, devendo obrigatoriamente o adjudicatário recorrer a empresas da especialidade para realização da operação. Deve, ainda, o adjudicatário garantir que as “hottes” e os respetivos filtros estejam permanentemente em estado de adequada higienização.

6.11. Os encargos de instalações nomeadamente os decorrentes dos consumos de água, gás, eletricidade são por conta do município.

6.12. O fornecimento de toalhetes (para os tabuleiros), os guardanapos de papel e o embalamento do pão são obrigatórios e da responsabilidade do adjudicatário, conforme descrição no ponto 2 da Cláusula 1ª.

6.13. O empacotamento dos talheres com o respetivo guardanapo referido no número anterior poderá ser substituído por um distribuidor de talheres semicoberto em acrílico (em que apenas fica acessível a ponta do cabo dos talheres) e por um dispensador *self service* de guardanapos, caso em que é necessário serem respeitadas todas as regras do HACCP, tendo particularmente em conta as características da população escolar que terá que se adaptar e respeitar o processo proposto, sem pôr em causa tais regras.

6.14. Os custos da substituição prevista no número anterior é da inteira responsabilidade do prestador de serviços e a alteração deve ter o acordo prévio do Município da Murtosa.

6.15. Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente postos à disposição do prestador de serviços, serão por ele suportados.

6.16. O prestador de serviços terá que possuir, em cada refeitório, Kits de visita e 1 Kit de testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura, com um mínimo de 12 elementos.

6.17. As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respetivos registos. Devem, ainda, ser diariamente verificadas, através de termómetros específicos, e registadas, a cada entrega de refeições e em cada um dos estabelecimentos com fornecimento de refeições transportadas, se aplicável, as temperaturas a que se encontram as refeições (prato principal) no momento das entregas.

6.18. São responsabilidade do adjudicatário os encargos resultantes da manutenção preventiva e das reparações de todo o equipamento de sua propriedade e do equipamento cedido pelo município, nas duas unidades com confeção local.

6.19. As anomalias verificadas nas instalações no que se refere ao imóvel, designadamente no sistema de abastecimento de água, no sistema de saneamento, na rede elétrica, cobertura ou pavimentos serão da responsabilidade do Município da Murtosa ou do ministério da educação em função da dimensão e natureza

6.20. Em situação de furto às instalações, nas quais sejam desviados géneros alimentícios, a autarquia não se responsabiliza pelo pagamento dos mesmos.

7. Seguros

A cobertura através de contratos de seguro, nomeadamente, seguro de responsabilidade civil e seguro de acidentes de trabalho, é da responsabilidade do cocontratante. O Município da Murtosa pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos, devendo o cocontratante fornecê-la no prazo de 5 (cinco) dias.

Cláusula 2ª

(Preço base)

1. Para efeitos do artigo 47º, n.º 1, 3 e 4, do CCP, o preço base foi fixado tendo por base o Acordo entre a tutela (Ministra da Coesão Territorial) e a AHRESP – Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal, que garante disponibilidade para fornecer refeições escolares a pelo menos 3,00€ (três euros) por refeição, que para o número de refeições previstas no procedimento (158.393 refeições), ascenderá a 475.179,00€ (quatrocentos e setenta e cinco mil, cento e setenta e nove euros), aos valores supra acresce IVA à taxa legal em vigor (13%).

Não haverá lugar a revisão do preço unitário apresentado pelo adjudicatário no período de vigência do contrato, a não ser que a legislação em vigor o autorize.

Cláusula 3ª

(Contrato)

- 1.** O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
- 2.** O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a)** Os suprimientos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelo concorrente, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b)** Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - c)** O presente Caderno de Encargos;
 - d)** A proposta adjudicada;
 - e)** Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
- 3.** Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
- 4.** Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101º desse mesmo diploma legal.

CAPÍTULO II – OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

Secção I - Obrigações do Cocontratante

Subsecção I - Disposições gerais

Cláusula 4ª

(Obrigações principais do cocontratante)

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços a seguinte obrigação:

- a)** Obrigação da prestação de serviço em conformidade com as características/especificações e requisitos técnicos previstos na cláusula 1ª;
- b)** Obrigação de entrega dos bens identificados na sua proposta, com as características, especificações e requisitos técnicos previstos na cláusula 1ª.
- c)** a título acessório, designadamente, a recorrer a todos os meios que sejam necessários e adequados à prestação do serviço e ao fornecimento, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.
- d)** Assegurar o fornecimento de refeições nos períodos de paragem escolar, nos quais se especta a realização de atividades/férias lúdicas e desportivas.

NOTA:

- » Nas paragens letivas, o número de refeições a fornecer será em menor quantidade que nos normais períodos escolares, devendo as quantidades a fornecer ser comunicadas ao adjudicatário com uma antecedência de oito dias úteis;
- » O valor das refeições a fornecer nas paragens letivas não terá qualquer alteração ao preço contratado;

Cláusula 5ª

(Período de vigência do contrato)

1. O período de vigência do contrato, no que respeita ao serviço de fornecimento de refeições, inicia a dia 01 de setembro de 2025 e terminará a 14 de agosto de 2026, cumprindo o calendário escolar disponibilizado pelo Ministério da Educação.

2. O contrato é celebrado e terá a duração expectável de 11,5 meses;

Não terá possibilidade de renovação.

NOTA: Durante a vigência do contrato, o adjudicatário fornecerá refeições todos os dias letivos úteis, de acordo com o calendário escolar definido pelo Ministério de Educação para o ano letivo, e ainda nas paragens letivas, designadamente, período do Natal, período do Carnaval, período da Páscoa e ainda na transição entre anos letivos (os 14 primeiros dias do mês de agosto de 2026). Nestas paragens letivas, a comunidade escolar que usufrui do serviço de prolongamento de horário e atividades/férias lúdicas e desportivas, concentra-se na Escola Padre António Morais da Fonseca (PAMF), pelo que os almoços são fornecidos nesta escola.

3 O contrato mantém-se em vigor até à conclusão da prestação da globalidade dos serviços em conformidade com o Caderno de Encargos, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessão do Contrato.

4 A denúncia do contrato deve ser efetuada mediante notificação à outra parte, por carta registada com aviso de receção, com uma antecedência mínima de 120 (cento e vinte) dias em relação ao seu termo.

5. O presente fornecimento resulta ainda do cumprimento de todas as obrigações por parte do adjudicatário resultantes da sua proposta, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

6. Sem prejuízo das normas legais imperativas, relativas ao reequilíbrio financeiro, e do previsto no n.º anterior, findo o prazo referido no n.º 1, e caso não tenha sido atingido o valor previsto no contrato, este extingue-se sem que assista ao cocontratante o direito a qualquer indemnização pelo valor das prestações não executadas.

Cláusula 6ª

(Entrega das refeições escolares objeto do contrato)

1. As refeições escolares objeto deste contrato são requisitadas pelo Município através da plataforma eletrónica (plataforma de Gestão Global da Educação) na qual são adquiridas as refeições pelos membros da comunidade escolar.

Subsecção II - Dever de sigilo

Cláusula 7ª

(Objeto do dever de sigilo)

1. O cocontratante deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município da Murtosa, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo cocontratante ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Secção II – Obrigações do Município da Murtosa

Cláusula 8ª

(Preço contratual)

1. Pelo fornecimento e prestação de serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município da Murtosa deve pagar ao cocontratante o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente os

relativos à preparação, confeção e embalamento das refeições escolares objeto do contrato para os respetivos locais de entrega.

Cláusula 9ª

(Condições de Pagamento)

1. A(s) quantia(s) devida(s) pelo Município da Murtosa, nos termos da cláusula anterior, deve(m) ser paga(s) num prazo de 30 dias após a receção e validação pelo Município da Murtosa das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a entrega das refeições, e analisado o resumo das avaliações realizadas diariamente, no último dia útil de cada mês.
3. Em caso de discordância por parte do Município da Murtosa, quanto aos valores indicados na fatura, deve este comunicar ao cocontratante por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o cocontratante obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

CAPÍTULO III – PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

Cláusula 10ª

(Penalidades contratuais)

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o Município da Murtosa pode exigir do cocontratante o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:

a) Incumprimento do prazo de entrega - pelo incumprimento do prazo de entrega das refeições escolares objeto do contrato, até 5% do valor do contrato x n.º dias atraso;

b) Resultados microbiológicos indiciadores de contaminação – sempre que forem efetuadas análises pela entidade adjudicante, ou por outras entidades oficiais em que os resultados obtidos não sejam aceitáveis, poderá ser aplicada ao adjudicatário uma sanção correspondente à totalidade das refeições fornecidas nesse mês à escola em que forem recolhidas as amostras.

c) Falta de qualidade e quantidade insuficiente ou atraso no horário de entrega das refeições escolares - sempre que, de forma comprovada pelos registos de verificação e controlo,

se verifiquem situações violadoras do cumprimento do contrato relativamente aos parâmetros indicados, nomeadamente, a presença de objetos estranhos na refeição, mau cheiro, alimentos crus, mau aspeto, sabor a produtos deteriorados, fruta putrificada, características organoléticas não apropriadas, má confeção, quantidade insuficiente, refeição torrada ou salgada, entrega fora do horário previsto, a entidade adjudicante não pagará as refeições fornecidas nesses dias e locais e poderá fazer-se ressarcir dos custos incorridos com o fornecimento de refeições alternativas, bem como aplicar uma sanção ao adjudicatário, correspondente ao quadruplo do valor das refeições.

Não obstante das alíneas referidas anteriormente, o adjudicatário deverá cumprir na íntegra o fornecimento das refeições escolares através da reposição das mesmas, ou em caso de a mesma não poder ser substituída no momento, permitimos que o adjudicatário recorra a uma refeição do tipo: sopa + enlatados/fritos+ sobremesa ou sandes com 2 peças de fruta e um pacote de sumo ou néctar de fruta (com valor de pelo menos 50% de sumo de fruta) ou uma garrafa de água engarrafada de 0,33dl.

Notas:

- No caso de incumprimento das situações referidas anteriormente (presença de objetos estranhos na refeição, mau cheiro, alimentos crus, mau aspeto, sabor a produtos deteriorados, características organoléticas não apropriadas, má confeção, refeição torrada ou salgada) o adjudicatário obriga-se no prazo de um mês a informar por escrito o adjudicante das ações corretivas e melhorias adotadas apresentando provas dessas medidas corretivas, nomeadamente análises efetuados e respetivos resultados de ocorrência.

- Nos casos em que se obtenha, a título de penalidade, um valor superior aos limites definidos no artigo 329.º, do C.C.P., será este último o valor máximo aplicável.

2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do cocontratante, o Município da Murtosa pode exigir-lhe uma pena pecuniária até ao limite máximo de 20% do preço contratual.

3. Ao valor da pena pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo cocontratante ao abrigo das alíneas a) a c), do n.º 1, relativamente ao fornecimento cujo atraso na respetiva entrega tenha determinado a resolução do contrato.

4. Na determinação da gravidade do incumprimento, o Município da Murtosa terá em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do cocontratante e as consequências do incumprimento.

5. O Município da Murtosa pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

6. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o Município da Murtosa exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 11^a

(Força maior)

1. Não podem ser impostas penalidades ao cocontratante, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3. Não constituem força maior, designadamente:

a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do cocontratante, na parte em que intervenham;

b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do cocontratante ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;

c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo cocontratante de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;

d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo cocontratante de normas legais;

e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações de produção das refeições cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência ou ao incumprimento de normas de segurança;

f) Avarias nos sistemas informáticos do cocontratante, ou mecânicos, não devidas a sabotagem;

g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser

imediatamente comunicada à outra parte.

5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior, ou o prolongamento do contrato até ao limite das quantidades estimadas.

Clausula 12ª

(Resolução por parte do contraente público)

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o Município da Murtosa pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o cocontratante violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente no seguinte caso:

a) Atraso, total ou parcial, na entrega das refeições objeto do contrato superior a um dia ou declaração escrita do cocontratante de que o atraso em determinada entrega excederá esse prazo;

b) Atraso sistemático na entrega das refeições superior a trinta minutos (período superior a cinco dias contados seguidos ou dez dias interpolados);

c) Incumprimento das normas de segurança e higiene alimentar, incluindo o aparecimento de elementos estranhos às refeições confeccionadas, alimentos fora de validade de consumo ou deteriorados ou em mau estado de conservação;

d) Fornecimento de refeições que não respeitem as regras estabelecidas para a elaboração de ementas.

Clausula 13ª

(Responsabilidade)

1. O adjudicatário assume integral responsabilidade pelo serviço contratado, sendo o único responsável perante a entidade adjudicante, pela boa execução e cumprimento do mesmo.

2. O adjudicatário responde por quaisquer erros, deficiências ou omissões na prestação de serviços, qualquer que seja a sua origem e qualquer que seja o momento em que forem detetados, salvo se provar que os mesmos decorreram de dados fornecidos, por escrito, pela entidade adjudicante.

3. Em qualquer altura e logo que solicitado pela entidade adjudicante, o adjudicatário obriga-se a corrigir os erros, as deficiências ou omissões no prazo razoável que lhe vier a ser fixada, sob pena de aquela mandar executá-los a terceiros, por conta do adjudicatário, sempre que a responsabilidade dos mesmos lhe seja imputável.

4. As ações de supervisão e controlo da entidade adjudicante em nada alteram ou diminuem a responsabilidade do adjudicatário no que se refere ao fornecimento.

Clausula 14ª

(Patentes, licenças e marcas registadas)

1. São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas registadas, patentes registadas e outros direitos de propriedade industrial ou comercial.
2. Caso a entidade adjudicante venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o adjudicatário indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

Clausula 15ª

(Proteção de Dados pessoais e sigilo)

1. As partes obrigam-se, reciprocamente, a cumprir, nos seus precisos termos, o disposto na legislação nacional e comunitária relativa à proteção da privacidade e de dados pessoais, nomeadamente o Regulamento Geral Sobre a Proteção de Dados (Regulamento (EU) 2016/679, de 27 de abril) e Lei n.º 58/2019, de 8 de agosto.
2. O adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à entidade adjudicante, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
3. O adjudicatário obriga-se ainda, durante a vigência do contrato e após a sua cessação, a respeitar a confidencialidade sobre todos os dados pessoais e quaisquer elementos ou informações que tenham sido confiados pela contraparte ou de que tenham tido conhecimento por força do presente contrato, na estrita observância das instruções emitidas pelo ME e da legislação aplicável.
4. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

5. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que forem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
6. Sempre que a relação contratual implique a subcontratação, deve ser garantido, pelo cocontratante, sucessivamente, que terceiros que envolva na execução do contrato, respeitem as obrigações de sigilo e confidencialidade, bem como as relativas à proteção jurídica de bases de dados e ao tratamento de dados pessoais, nos termos legalmente previstos na legislação relativa à proteção de dados pessoais, designadamente as constantes do art.º 28.º do Regulamento Geral de Proteção de Dados.
7. As obrigações previstas na presente cláusula são aplicáveis no caso de cessão da posição contratual.

Clausula 16ª

(Modificações do Contrato)

1. O contrato pode ser modificado nos termos dos artigos 311º, 312º e 313º do Código dos Contratos Públicos.
2. Qualquer alteração do contrato deverá constar de documento escrito assinado por ambos os outorgantes e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.
3. A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 30 (trinta) dias em relação à data em que pretende ver introduzida a alteração.
4. O contrato pode ser alterado por:
 - a) Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que o contrato;
 - b) Decisão judicial ou arbitral;
 - c) Razões de interesse público.
 - d) Qualquer alteração ao contrato será objeto de acordo prévio das partes e apenas será válida após a aprovação expressa do órgão competente para a decisão de contratar.
5. Toda e qualquer alteração ao contrato deve constar de documento escrito assinado por ambas as partes, o qual produz efeitos a partir da data que nele se fixar, mas nunca em data anterior à da sua assinatura.

6. Para efeitos do disposto no número anterior, toda e qualquer alteração ao contrato é, sempre, objeto de adenda escrita ao mesmo, a qual será, para todos os efeitos, considerada parte integrante do mesmo, prevalecendo sobre aquele naquilo em que vier a alterar o mesmo.

7. A alteração do contrato não pode conduzir à modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.

Cláusula 17ª

(Foro competente)

1. Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal de Aveiro, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 18ª

(Subcontratação e cessão da posição contratual)

1. A subcontratação pelo cocontratante e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos previstos no CCP.

2. Em caso de incumprimento, pelo cocontratante, das suas obrigações, que reúna os pressupostos para resolução do contrato, aquele cederá a sua posição contratual ao concorrente do procedimento pré-contratual na sequência do qual foi celebrado o contrato, pela ordem sequencial de classificação dos concorrentes, sempre que tal seja aplicável.

CAPÍTULO IV - CLÁUSULAS FINAIS

Clausula 19ª

(Legislação aplicável)

1. Em tudo o que for omissa no presente caderno de encargos e seus anexos, observar-se-á o disposto na legislação nacional e comunitária, nomeadamente nos seguintes diplomas:

- a) Código dos Contratos Públicos – na sua atual redação;
- b) Código do Procedimento Administrativo;
- c) E demais legislação portuguesa aplicável.

Nota Final**(Visita ao local)**

“As refeições são confeccionadas e servidas nas duas cozinhas indexadas às escolas – Escola EB 2, 3 e Secundário Padre António Morais da Fonseca (doravante designada de PAMF) e Escola Básica e Integrada com Jardim de Infância da Torreira (doravante designada EBI Torreira).”

Pelo presente se informa, todos os interessados, que as cantinas da Escola PAMF e da EBI Torreira estarão disponíveis para visita técnica, na quarta-feira, que anteceder a entrega das propostas, nos seguintes horários:

	Escola	Morada	Horário
Agrupamento de Escolas da Murtosa	Escola EB 2,3 e Secundário Padre António Morais da Fonseca (PAMF)	Rua da Saldida – Apartado 11 Monte 3870 – 218 Murtosa	15:00h às 16:00h
	Escola Básica Integrada com Jardim de Infância da Torreira (EBI)	Avenida da Circunvalação 3870 – 336 Torreira	16:00h às 17:00h